

Libreta: Recetas tradicionales  
Creado: 18/04/2018 10:58  
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/confitura-de-boniato.html>

## Confitura de boniato

### INGREDIENTES

Boniatos  
Azúcar  
Sal  
Agua  
Vainilla

### PREPARACIÓN

Pasar los boniatos, lavarlos, introducirlos en una marmita con agua fría salada, ponerlos a cocer por espacio de 30 minutos.

Pesar idéntica cantidad de azúcar que el peso de los boniatos; introducirlo en el caldero junto con 1/4 litro de agua por kilo; dejar cocer hasta que alcance el «punto de pequeño perlado».

Ecurrir los boniatos; pelarlos; pasarlos todavía calientes por el pasapurés y, seguidamente, agregar esa pulpa al almíbar. Discrecional: se puede añadir ~ vaina de vainilla al mismo tiempo que la pulpa de boniato.

Dejar cocer por espacio de 30 minutos después de que se haya reanudado la ebullición, removiendo muy a menudo la confitura, pues tiene mucha tendencia en pegarse al fondo del caldero; poner en tarros.